

## かき 牡蠣のグラタン



### つく 作り方

生食用の牡蠣を容器に入れて水で1分洗い流してからキッチンペーパーで水気をふきます。

玉ねぎ半分は二ミリくらいにスライスします。

シメジは1パック軸を除いて手で細かくほぐしておきます。

フライパンにバターを一欠片入れて、玉ねぎスライスとシメジ、牡蠣を軽く塩コショウして2分炒めます。

次に、薄力粉を鍋に30グラム入れ、弱火で泡立て器で軽くかき混ぜながら2分たったら、そこに30グラムのバターを入れて焦げないように泡立て器でかき混ぜてバターとなじませていきます。バターが溶けて薄力粉となじんだら、370グラムの牛乳を少しずつ入れて泡立て器で混ぜ合わせ、混ぜたらホワイトソースの完成です。

※この薄力粉とバターを混ぜ合わせる作業は焦げやすいのですが、何度も火から離してかき混ぜていくと失敗しません。

炒めた材料とホワイトソースを混ぜ合わせ、塩コショウで味を調整します。そして、耐熱皿に入れます。

※塩コショウで味を調整する時に、塩はほんの一つまみ、胡椒も軽く一ふりし、よく混ぜ合わせ、お好みの味付けになるまで、何回か調整してください。炒めた材料、バター、とろけるチーズにも塩気があるので、少し味が薄いくらいの方が丁度良くなります。

最後に蓋をするようにとろけるチーズをのせて250度のオーブントースターに4、5分入れて綺麗な焼き目がついたら完成です。

※焼きすぎはないので、綺麗な焼き目が付くまで何度も確認してください。